

**ANNEXE III**

**RÈGLEMENT D'EXAMEN**

<b>RÈGLEMENT D'EXAMEN</b>
---------------------------

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ART DE LA CUISINE ALLEGEE</b>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités*) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
<b>E1. Organisation et production culinaire</b>	<b>U 1</b>	<b>5</b>	CCF		ponctuel écrit pratique et oral	5 heures
<b>E2. Etude d'une situation professionnelle</b>	<b>U 2</b>	<b>3</b>	ponctuel écrit	2h. 30	ponctuel écrit	2h. 30
<b>E3. Activités en milieu professionnel et communication</b>	<b>U 3</b>	<b>2</b>	CCF	-	ponctuel oral	15 min.

CCF : contrôle en cours de formation.

\* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, BP et BTS (BOEN du 8/6/95).